



2016/2017

PREPARAREA CEAIURILOR
/ceai rooibos

PREPARAREA CEAIURILOR ROOIBOS DEMMEERS TEEHAUS.



Specialitatile fara teina se prepara astfel: pentru fiecare 400 ml de apa fierbinte sunt necesare 4 grame (2 lingurite rase) de specialitate fara teina. Se tine la infuzat 4-5 minute, dupa care se serveste clientului. Specialitatile fara teina se pot servi cu miere sau zahar si lapte, mai putin cele care contin fructe si citrice.





Se introduce ceaiul vrac in filtrul de hartie

* pentru fiecare 400 ml apa se pun 4 gr (2 lingurite rase) de ceai rooibos

20/09/2010



Se introduce filtrul cu ceai in ceainic

* incercati pe cat posibil sa nu puneti mana pe filtrul cu ceai. Va puteti folosi de lingurita pentru a ghida infuzorul in ceainic.



Se toarna apa in ceainic (100 grade Celsius pentru ceai rooibos)

* puteti tine infuzorul de hartie pentru a nu intra in ceainic in totalitate



Așteptam pentru a se face infuzarea ceaiului

* ceaiurile rooibos se infuzeaza intre 4-5 minute.

20/09/2010



Se scoate infuzorul din ceainic

* Inaintea scoaterii totale a infuzorului din ceainic, miscati-l sus-jos pentru a elibera intreaga aroma din el.

20/09/2010



Se serveste la client

* Pofta Buna!

20/09/2010